

Feigen-Törtchen mit Camembert und süßen Walnüssen

Für 4 Personen:

125 g Mehl	90 g Butter	Salz
4 reife Feigen	1 EL Butter	$\frac{1}{2}$ EL Kristallzucker
10 Walnusskerne	1 Zweig Thymian	Pfeffer
200 g Camembert	4 Tartelettförmchen	Mehl

Backofen auf 180 °C vorheizen (Ober-/Unterhitze).

Das Mehl auf eine saubere Arbeitsfläche sieben und 60 g kalte Butter als Flöckchen darüber verteilen. In der Mitte eine kleine Vertiefung formen und einen $\frac{1}{4}$ TL Salz und 50 ml kaltes Wasser hineingeben. Alle Zutaten zügig zu einem geschmeidigen Teig verkneten. Aus dem Teig eine Rolle formen, mit Frischhaltefolie umwickeln und ca. 30 Minuten kalt stellen.

Die Feigen in Spalten schneiden. 20 g Butter in einer kleinen Pfanne erhitzen und den Zucker karamellisieren lassen. Die Feigenspalten, die Walnusskerne und den Thymianzweig dazugeben und gut durchschwenken. Die Feigen mit Salz und Pfeffer würzen.

Die Tartelettformen dünn mit der restlichen Butter ausstreichen und mit Mehl bestäuben. Den Mürbteig auf einer sauberen Arbeitsfläche ca. 3–4 cm dick ausrollen und mit dem Teig die Tartelettformen auskleiden.

Die Feigen als Belag gleichmäßig auf die Teigböden verteilen. Den Camembert entweder in Scheiben schneiden oder etwas zerpfücken und auf die Feigen legen. Die Feigentörtchen für 20 Minuten in Ofen schieben.

Anrichten:

Die Törtchen aus den Formen lösen und auf die vorgewärmten Teller legen.

Christian Henze am 23. November 2018